



Cava:	Glas:	Fles:
Francesc Ricart Brut – Vintae	€6,50	€28,00
Cupada Brut Nature – Père Mata	€8,50	€36,00
Dioro Baco Brut – Escudero	€9,00	€39,00
Dioro Baco Brut Rosé – Escudero	€9,00	€39,00

Vermouth:	Glas
Yzaguirre Blanco Reserva	€5,00
Yzaguirre Tinto Reserva	€5,00
Gonzalez Byass La Copa Tinto/Seco	€7,00
Lustau Vermouth Tinto/Blanco	€5,50
El Bandarra	€5,50
Cocchi Americano	€6,00
Carpano Punte Mes	€5,50
Carpano Antica Formula	€8,00
Vermouth del Professore	€7,00
Dolin Dry	€7,00

Sangria:

Ons befaamd Sangria recept is al 30 jaar een goed bewaard geheim.

Sangria Tinto ± 40cl. (klein €4,50)	€7,80
Sangria Blanca ± 40 cl. (klein €4,50)	€7,80

Sherry: (Meer sherry's in onze wijnkaart.)

	Glas:	Fles:
Fino:		
Gonzalez Byass Tio Pepe	€5,00	€25,00
Manzanilla:		
Solear Manzanilla	€5,00	€25,00
Barbadillo Manzanilla En Rama (37,5cl.)	€9,00	€36,00
Amontillado:		
Gonzalez Byass Vino AB Amontillado	€8,00	€36,00
Sanchez Romante NPU Amontillado	€10,00	€56,00
Barbadillo Principè Amontillado	€13,50	€70,00
Oloroso:		
Gonzalez Byass Alfonso Oloroso Seco	€8,00	€36,00
Barbadillo Cuco Dry Oloroso	€13,50	€75,60
Palo Cortado:		
Gonzalez Byass Leonor Palo Cortado	€9,50	€50,00
Lustau Palo Cortado Almacenista	€13,50	€54,00
Barbadillo Obisvo Gascon Palo Cortado	€15,50	€80,00

De La Feria:

Rebujito	€5,50
Tio Pepe Fino & Tonic	€6,50
Calimocho	€5,50
Tinto De Verano	€5,50

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Cocktails:

Sours /Highballs/Fizz's

The Bitter Sweet Harmony €12,00

BelRoy's Gin – Cynar – Sherry Azijn – Frambozen – Limoensap

Margarita €12,00

Corralejo Reposado Tequila – Piere Ferand Dry Orange Curaçao – Limoensap - Zoutrand

Daiquiri €11,00

Plantation 3 White – Limoensap – Orange Bitters*

Refined Mojito €12,00

Plantation 3 Star White Rum – Plantation Original Dark Rum – Wray En Nephews Overproof Rum – Munt – Limoensap – Angostura bitters

Original Cosmopolitan €12,00

Broker's London Dry Gin – Cointreau - Frambozen– Limoensap

Cucumber Gimlet €11,00

Broker's London Dry gin – Komkommer – Limoensap

Lazy Red Cheeks €11,00

BelRoy's Vodka – Frambozen – Dolin Crème de Violette – Limoensap

Moscow Mule €11,00

Sobieski Vodka – Aqua Monaco Gingerbeer – Limoensap – Munt

Whiskey Sour €14,00

Michters Bourbon Whiskey, Limoensap – Opgeklopt Eiwit – Angostura Bitters

La Paloma €13,00

Corralejo Reposado Tequila- Del Maguey Crema de Mezcal – St. Germain Elderflower – Pompelmoessap – Limoensap – Soda

Horses Neck €12,00

Michter's Bourbon – Ginger ale – Angostura Bitters – Zest van Citroen.

Mezcal and Ginger €12,00

Del Maguey Vida Mezcal – Aqua Monaco Hot Ginger beer - Limoen

Tommy's Margarita €12,00

Del Maguey Vida Mezcal of Corralejo Blanco Tequila – Limoensap – agave siroop.

Mezcal Smash €12,00

Del Maguey Vida Mezcal – limoensap – Thaise Basilicum – vleugje absint.

Rebujito 2.0 €10,00

Gonzalez Byass Tio Pepe Fino – Gonzalez Byass Amontillado – Gember siroop – Limoensap – Munt – Soda

Sherry Cobbler €11,00

Gonzalez Byass Amontillado sherry – Gonzalez Byass Oloroso sherry – Suiker – Sinaasappel

Spirituuous / Classics / twists

Tales of the Thames €13,50

The London N°1 Gin – Gonzalez Byass Palo Cortado – crème de violette – Pierre Ferran Dry Orange Curaçao – Suze – Orange Bitters – Dragon olie

Manhattan €15,00

Michter's Rye Whiskey – Carpano Antica – Punte Mes – Bitters

Gipsy Manhattan €15,00

Michter's Rye Whiskey – Gonzalez Byass PX – Gonzalez Byass Oloroso – Angostura Amaro – Bitters

Old fashioned €15,00

Michter's American Whiskey – Whiskey Syrup – Bitters

Boulevardier €14,00

Michter's Bourbon Whiskey – Campari – Yzaguire Tinto Vermoth – Lustau Vermouth – Bitters

Negroni €11,00

Broker's london dry gin – Campari – Vermouth

Negroni De Jerez €12,00

Lepanto Brandy de Jerez Reserva - Carpano Antica Vermouth - Campari.

El Presidente €13,00

BelRoy's Rum – Gonzalez Byass La Copa Dry Vermouth – Pierre Ferand Dry Orange Curaçao – Grenadine – Bitters

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Cocktails:

Tiki

Pineapple Sour

Plantation Pineapple Rum – Limoensap - Opgeklopt Eiwit - Angostura bitters

€12,00

Sunshine of my life

Chairmans Reserve Spiced Rum – Plantation Pineapple Rum – Pierre ferrand dry orange curaçao – Orange Cordial – Gonzalez Byass sherry azijn – Falernum – limoensap - Rietsuiker – Angostura bitters – soda

€13,50

Zombie

Plantation 3 Star White Rum – Plantation Original Dark Rum – Plantation 5y Rum – Plantation OFTD Rum – Limoensap – Pompelmoessap – homemade Grenadine – Falernum – Jasmijnsiroop – Angostura bitters

€19,00
Max. 2
per
persoon

Mocktails

Virgin Mojito

Bitter lemon – Munt - Limoen

€7,00

La Rosa Linda

Frambozensiroop – Limoen – Opgeklopt Eiwit – Soda

€7,00

Blood and Oxygen

Sinaasappel Cordial – Sherry azijn – Soda

€7,50

Roots

Shrub van Wortel – Suiker – Soda

€7,50

Al onze cocktails werden samengesteld door ons professioneel bar team. Wij werken enkel met verse producten en huisgemaakte siropen, infusies en cordials die gemaakt zijn met de beste producten op de markt. De spirits die wij gebruiken zijn allemaal van premium kwaliteit om u de lekkerste cocktails te kunnen aanbieden aan de best mogelijke prijs.

Gin & Tonic

Perfect served Gin & Tonic:

Al onze gin en tonics worden afgewerkt geserveerd met de juiste tonic uit het gamma van Aqua Monaco en de bijpassende garnituur. We serveren deze in een highball met de juiste hoeveelheid Tonic.

Onze Gin's

Broker's London Dry (U.K.)

€9,00

Puerto La Indias Classic Gin (ES)

€10,00

London N1 (ES)

€12,00

Mom (ES)

€12,00

Farmers Small Batch Organic Gin (U.S.A.)

€12,00

BelRoy's Gin (BE)

€12,00

Bulldog Gin (U.K.)

€12,00

IBZ Premium Gin (ES)

€12,00

Sea Gin (ES)

€12,00

Tann's Gin (ES)

€12,00

Plymoth Gin (U.K.)

€12,00

Hendrick's (U.K.)

€12,00

Napue Gin (FIN)

€12,00

Monkey 47 (DE)

€13,00

Sipsmith V.J.O.P (U.K.)

€13,00

Tanqueray N° Ten (U.K.)

€12,00

Citadelle Gin (FR)

€12,00

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Info

Wij bieden de meeste van onze tapas aan in 3 verschillende porties: tapa, ½ racion en racion.

We serve our tapas in 3 different portions: tapa, ½ racion and racion.

Tapa: 1 à 2 personen.

½ Racion: 3 à 4 personen

Racion: 4 of meer personen

Voor sommige gerechten kan dit afwijken, vraag dit aan uw ober. (Extra brood €0,50 p.p.)

For some dishes this can deviate, ask your waiter. (extra bread €0,50 p.p.)

Allergenen

hieronder vindt u onze legende ivm. Allergenen. *Aangegeven met het cijfer*

Wenst u glutenvrij brood gelieve ons dit dan te melden.

Here you can find our inventory about allergies. Marked with a number

We can also offer you gluten free bread, please ask your waiter. (€2,00)



Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Menu's

Tapatafel

€25,00

per persoon (vanaf 2 personen)

Voorgerecht: 2,4,12

Combinatie van Spaanse charcuterie:

jamon serrano reserva - chorizo picante - manchego 3 leches - boquerones
vinagre - boquerones picante

Tussengerechtje: (Optioneel) 8,12

- Sardinas a la plancha (gegrilde sardienen) €3,50 p.p.
- Mejilones marinera (mosselen in pikante tomatensaus) €3,00 p.p.
- Almejas (venusschelpen in witte wijn) €3,50 p.p.
- Pincho de Pollo (Kipsaté met limoen en knoflook) €2,50 p.p.

Hoofdgerecht: 1,8,12

calamares a la romana - gambas a la plancha - scampi's a la plancha - pollo
ajillo - Gevulde paprika met gehakt - ensalada rusa - gemixte salade.

Tapatafel Especial

€37,50

per persoon (Vanaf 2 personen)

Voorgerecht: 2,4,12,6

Op een toren gepresenteerd!:

Gegrilde broodjes met paté Iberico - gegrilde broodjes met tomaat - filet van
Iberische varkens samen gegrild met brood en knoflook - gevulde paprika's met
gehakt - gehaktballetjes in tomatensaus - chorizo Iberico - jamon Iberico
(100% bellota) - manchego semi curado

Tussengerechtje: (Optioneel) 8,12

- Sardinas a la plancha (gegrilde sardienen) €3,50 p.p.
- Mejilones marinera (mosselen in pikante tomatensaus) €3,00 p.p.
- Almejas (venusschelpen in witte wijn) €3,50 p.p.
- Pincho de Pollo (Kipsaté met limoen en knoflook) €2,50 p.p.

Hoofdgerecht: 2,6,12

Gebakken lamskoteletjes met knoflook - Gemarineerde rundssatés - solomio
Iberico - kip in een tomaten-amandelsaus - 1 verrassing van de chef - patatas
bravas - een salade met tonijn.

Aangepaste wijnen vanaf €20,00. p.p.

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Verrassingsmenu / *Surprise menu* :

Hebt u het moeilijk met kiezen of laat u zich zelf eens graag verrassen, dan kiest u best voor één van onze verrassingsamenstellingen. Ons team stelt dan een Tapa menu samen op basis van het aanbod. Vanaf 2 personen en maximum voor 8 personen.

Is it difficult for you to make a choice or do you like to be surprised, then you could choose one of our surprise menu's. Our team will form a nice Tapa menu based on what we have that day. From 2 people and maximum for 8 people.

€25,00 p.p.

Deze samenstelling is voor wie wat lekkers wil maar niet te uitgebreid, alles komt samen op tafel in 1 gang.

This combination is for people that want to eat something nice, but fast. All dishes will come at the same moment.

€33,00 p.p.

Deze combinatie is voor wie wil genieten en niet bang is van iets speciaals. Hier zullen alle gerechten in 2 gangen worden aangeboden.

This combination is for who really enjoys food and isn't scared of something special. Here we serve everything in two courses.

€48,00 p.p.

Voor de echte genietters! Deze samenstelling wordt geserveerd in verschillende gangen en u laat zich volledig door ons begeleiden door culinair Spanje, u hoeft enkel te kiezen of u een dessert wenst of niet.

For real foodies! This combination is served in several courses and lets us guide you through culinary Spain, you just have to choose whether you want a dessert or not.

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Gerechten op bestelling

Dit zijn gerechten met een langere bereidingstijd of zijn bereid met producten die wij niet altijd standaard in huis hebben. Daarom vragen wij deze gerechten bij uw reservatie te bestellen zodat wij de bereidingstijd kunnen inplannen en de nodige producten kunnen bestellen. U kan hier alvast een kijkje nemen voor uw volgende bezoek.

These dishes take a long time to prepare or are made with products we do not have every day. Because of this reason we ask to order these dishes upfront with your reservation, so we can plan the preparation time and order the products we need. You can already take a look for your next visit.

Pescado / Vis

Zarzuela de Pescado y Mariscos (vanaf 2 personen) 12,8,2

Het Spaanse visgerecht bij uitstek; Met verse vis en schaaldieren in een huisbereide kruidige tomatensaus, geserveerd met een krokant lookbroodje. Er is ook een klein voorgerechtje inbegrepen / *The famous Spanish fish dish; with fresh fish and seafood in a homemade spicy tomato sauce. Includes a small starter.*

€32,50
Per persoon

Paella (vanaf 2 personen)

Paella Mixto 8

De klassieke Spaanse rijstschotel met kip, gamaba's, scampis, langoustines, mosselen, venusschelpen, inktvis, erwten, tomaten, paprika, ui, knoflook. / *The classic Spanish rice dish with chicken, shrimps, prawns, mussels, claims, squid, peas, tomatoes, paprika, onion, garlic.*

€28,00
Per persoon

Paella de Pescado y Mariscos 8,12

Een paella op basis van producten uit de zee de inhoud van deze is variabel. / *A Paella made with products from the sea which can vary everyday.*

Dagprijs

Paella de Bogavante 8,12

Een paella op basis van Verse Kreeft / *Lobster Paella*

Dagprijs

Vegetarische Paella (ook mogelijk om vegan te bereiden) 1,2

Een paella zonder vlees of vis met fideos verde (Spaanse vermicelli met spinazie), artisjok, pepers, tomaten, bonen, paprika, ui, knoflook. / *Paella without meat or fish, made with fideos verde (Spanish vermicelli with spinach), artichokes, peppers, tomatoes, beans, paprika, onion, garlic.*

€25,00
Per
Persoon.

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Charcuterie / Embutidos

Jamon Iberico "Bellota" 6

Ham van Iberische varkens die gevoed werden met eikels en kruiden. 24 maanden gerijpt. / *Ham from the Iberian pigs that where fed acorns and herbs. cured for 24 months.*

Tapa	½ Racion	Racion
€13,00	€26,00	€49,00

Jamon Serrano Reserva

Gedroogde Spaanse ham die 12 maanden gerijpt werd. / *Dried Spanish ham, cured for 12 months*

€5,00	€9,00	€19,00
-------	-------	--------

Chorizo Iberico 2

Salami van Iberische varkens die gevoed werden met eikels en kruiden. / *Sausage of Iberian pigs that where fed acorn and herbs.*

€4,95	€9,20	€18,00
-------	-------	--------

Chorizo Picante 2

Bekende Spaans worst op smaak gebracht met pittige kruiden. / *The Famous Spanish sausage seasoned with spicy herbs.*

€3,60	€7,00	€13,00
-------	-------	--------

Lomo Iberico Embuchado

Gemarineerde en vervolgens lucht gedroogde varkens lende. / *Marinated and air dried Iberian pork loin.*

€6,30	€12,40	€24,00
-------	--------	--------

Salchichon Iberico 2

Gerookte, gedroogde en gekruide spaanse zomerworst. / *Spanish Iberian sausage that was smoked, dried and seasoned.*

€4,95	€9,60	€18,80
-------	-------	--------

Paté Iberico 2

Paté van Iberische varkens die gevoed werden met eikels en kruiden. Geserveerd met toast en een confituur van kastanje. / *Paté made of Iberian pigs that where fed acorns and herbs. Served with toast and a marmalade of chestnut.*

€7,20	€14,00	€26,00
-------	--------	--------

Secreto 07 2,4

Rib-eye van Rubia Gaella (Galicisch rundsvlees) dat eerst gemarineerd en gerijpt werd in een gin waar 7 verschillende kruiden in worden verwerkt. / *Rib-Eye of Rubia Gaella (Galician beef) that was marinated and cured in a gin made of 7 different herbs.*

€12,00	€24,00	€48,00
--------	--------	--------

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Kaas/Queso

Queso Iberico “3 Leches” 4

Een jonge kaas van 3 soorten melk: Koe, Schaap en Geit. Zacht en romig met 3 maanden rijping. / *Jong cheese made with 3 kinds of milk: cow, sheep and goat. Soft creamy and matured for 3 months.*

Tapa	½ Racion	Racion
€4,00	€7,70	€14,90

Manchego Semi Curado 4

Gekende Spaanse schapen kaas gemaakt met melk van het “manchega” ras. Zachte kaas met een nootachtig karakter met een rijping van 3 maanden. / *The known Spanish sheep cheese made with milk from the “manchega” race. A soft cheese with a nutty character and matured for 3 months.*

€5,30	€10,00	€19,50
-------	--------	--------

Mahon 4

Gemaakt op het Spaanse eiland Menorca. Pittige smaak met een nasmaak van gebrande noten en een rijping van 6 maanden. Geserveerd met olijfolie, zeezout en dragon. / *Made at the Spanish Isle of Menorca. Peppery flavours with some smokey, nutty flavours in the aftertaste and matured for 6 months. We serve it with olive oil, sea salt and tarragon.*

€4,20	€8,00	€15,30
-------	-------	--------

Cabrales 4

Blauwe kaas uit het noorden van Spanje. Sterk van geur met een complexe, ziltige smaak en een robuuste lange nasmaak. / *Blue Cheese from the north of Spain. It has a very strong smell and a complex, salty taste with a long, robust aftertaste.*

€5,75	€11,00	€21,00
-------	--------	--------

Manchego Viejo 4

Gekende Spaanse schapen kaas gemaakt met melk van het “manchega” ras. Deze Manchego is krachtig, scherp en heeft een rijkelijke, diepe, peperige smaak. Gerijpt voor 12 maanden. / *The known Spanish sheep cheese made with milk from “manchega” race. This manchego is very powerful, sharp and has a rich, deep and peppery flavour.*

€5,50	€9,90	€18,90
-------	-------	--------

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Koude Combinaties/Combinaciones Frio

Tapamix de Embutidos *2,4,12*

Combinatie van Charcuterie bestaande uit: jamon Serrano, chorizo picante, manchego 3 leches, boquerones vinagre. / *Cold mix of tapas : Jamon Serrano, Chorizo Picante, Queso Iberico 3 leches, Boquerones Vinagre (ansjovis in vinigar)*

½ Racion
Racion
€13,20 €21,00

Fuente *2,4,6*

Combinatie van charcuterie bestaande uit: jamon Iberico "Bellota", chorizo Iberico, manchego Semi-Curado, pan con tomate. / *Cold mix of tapas: jamon Iberico "Bellota", chorizo Iberico, manchego semi-curado, pan con tomate*

€16,00 €28,80

Tapamix de Ibericos *2,4,6*

Combinatie van Iberische charcuterie bestaande uit: jamon Iberico "Bellota", chorizo iberico, paté van iberico, momo iberico embuchado / *Cold mix of Iberian charcuterie: Jamon Iberico "Bellota", chorizo Iberico, Paté van Iberico, lomo iberico embuchado*

€16,00 €28,00

Surtido de Queso *2,4,6*

Combinatie van onze 5 verschillende kazen: queso iberico "3 leches", queso manchego semi curado, cabrales, manchego viejo en mahon aangevuld met kweeperengelei en tomaten confituur. / *Combination of our 5 kinds of cheese: manchego 3 leches, queso manchego semi curado, cabrales, manchego viejo en mahon served with quince jelly and marmalade of tomato.*

€16,00 €28,00

Ensaladas

Ensalada Mixta

Mixed slaatje met bladsalade, tomaten, ui, olijven, olie, azijn / *Mixed salad with lettuce, tomatoes, onion, olives, oil, vinegar.*

Tapa ½ Racion
Racion
€3,30 €6,60 €13,20

Ensalada Mixta Especial *12*

Salade met tonijn, crumble van ham, bladsalade, tomaten, ui, olijven, cocktailsaus. / *Salad with tuna, crumble of ham, lettuce, tomatoes, onion, cocktail sauce.*

€4,95 €9,90 €19,80

Ensalada Competa *1,12*

slaatje met scampi's, ensaladia rusa, bladsalade, tomaten, ui, olijven, olie, azijn. / *Salad with shrimps, ensaladia rusa, lettuce, tomatoes, onion, olives, oil, vinegar.*

€18,00

Ensalada Torox *1*

Slaatje met kip, ensaladia rusa, bladsalade, tomaten, ui, olijven. olie, azijn. / *Salad with chicken, ensaladia rusa, lettuce, tomatoes, onion, olives, oil, vinegar.*

€15,50

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Vlees/Carne

Albondigas

Gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus. / *Meatballs in a spicy tomato sauce.*

Chorizo en Salsa de Vino ²

Chorizo gebakken in een rode wijnsaus. / *Spanish sausage fried in a red wine sauce.*

Solomio Iberico

Filet van Iberische varkens gebakken met knoflook en kruiden. / *Filet of Iberian pork grilled with garlic and spices.*

Pinchos de Ternera

Satés van rundsvlees gemarineerd in Brandy en knoflookolie geserveerd met een kruidige tomatensaus. / *Beef on a stick marinated in brandy and garlic, served with a spicy tomato sauce.*

Croquetas de Jamon ²

Croquetjes van Spaanse serrano ham. / *Croquet of spanish serrano ham.*

Lomo Iberico Frito ^{2,4}

Dun gesneden filet van Iberisch varken dat gegrild werd samen met brood en knoflook. / *Thin sliced pork loin grilled together with bread and garlic.* (met kaas + €0,40 / with cheese +€0,40)

Chuleta's de Cordero

Lamskoteletjes gebakken met kruiden en knoflook. / *Lamb chops baked with herbs and garlic.*

Tapa	½ Racion	Racion
€4,00 4st.	€7,80 8st.	€15,00 16st.
€5,50	€10,00	€19,00
	€19,00	€30,00
€5,50 2st.	€11,00 4st.	€22,00 8st.
€3,80 2st.	€7,20 4st.	€14,80 8st.
€2,80 /st.		
€6,00 2st.	€11,50 4st.	€22,00 8st.

Kip/Pollo

Pollo al ajillo

Gebakken kip in lookolie en een beetje citroen. / *Chicken baked in a garlic oil with a hint of lemon.*

Pinchos De Pollo

Satés van kip gemarineerd met knoflook en Limoen. / *Chicken breast on a stick marinated with lime and garlic.*

Alitas De Pollo

Kruidige gefrituurde kippenvleugels. / *Spicy fried chicken wings.*

Tapa	½ Racion	Racion
€4,50 2st.	€9,00 4st.	€18,00 8st.
€4,20 2st.	€8,00 4st.	€15,00 8st.
€3,20 2st.	€6,00 4st.	€12,00 8st.

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Schaaldieren en zeevruchten / Mariscos

Calamares a la romana *1,2,12*

Gefrituurde inktvisringen./*Deep-fried squid rings.*

Scampi's *8*

Scampi's gebakken en geblust met witte wijn./*Baked shrimps with white wine.*

Scampi's en salsa de tomate *8*

Scampi's in de kruidige tomaten saus van onze chef/ *Shrimps in our chef's spicy tomato sauce.*

Gamba's a la plancha *8* (ook mogelijk in de pan met knoflookolie/also possible baked in garlic oil.)

Gegrilde gamba's met Knoflook /*Grilled prawns with garlic.*

Gamba's en salsa de tomate *8*

Gamba's in de kruidige tomaten saus van onze chef/ *Prawns in our chef's spicy tomato sauce.*

Almejas *8,13*

Venuschelpen in witte wijn en knoflook./*Clams with white wine and garlic.*

Mejillones marinera *8,13*

Mosselen in een pikante tomatensaus./*Mussels in a spicy tomato sauce*

Mejillones asados *2,4,8,13*

Gegrilde mosselen met kaas en kruidenboter./*Grilled mussels with cheese, butter and herbs.*

Pulpo a la plancha *12*

Gegrilde octopus met knoflook en kruiden / *Grilled octopus with garlic and herbs.*

Tapa	½ Racion	Racion
€4,20	€7,70	€15,00
€6,00 4st.	€12,00 8st.	€24,00 16st.
	€13,00 8st.	€25,00 16st.
€7,70 2st.	€15,00 4st.	€28,50 8st.
	€16,00 4st.	€29,50 8st.
€5,50	€11,00	€22,00
€4,40	€8,70	€16,00
€4,00 2st.	€7,50 4st.	€14,20 8st.
	€13,75	€26,50

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Vis/Pescado

Boquerones en Vinagre *12*

Ansjovisfilet in look en azijn./*Anchovies in garlic and vinegar.*

Boquerones Picantes *12*

Ansjovisfilet in pikante olie./*Anchovies in a spicy oil.*

Sardinas a la plancha *12*

Gegrilde sardienen met knoflook./*Grilled sardines with garlic.*

Pescado del Dia *8,12,13*

Vis van de dag. Vraag naar onze suggestie van de dag./*Fish of the day. Ask for our suggestion of the day.*

Tapa	½ Racion	Racion
€3,30	€6,50	€11,00

€3,30	€6,50	€11,00
-------	-------	--------

€6,60	€12,60	€22,00
-------	--------	--------

D.P.	D.P.	D.P.
------	------	------

Allerlei/Otros

Pan con Ajo *2*

Geroosterd brood met verse knoflook./*Toasted bread with garlic.*

Pan con Tomate *2*

Geroosterd brood met tomaat en knoflook./*Toasted bread with tomato and garlic.*

Ensaladilla Rusa *1,12*

Een aardappelslaatje met mayonaise en groentjes. (met of zonder tonijn)./*Potato salad with mayonnaise and vegetables (with our without tuna).*

Patatas Bravas *2*

Gefrituurde aardappeltjes in een pikante tomatensaus./*Deep-fried potatoes with a spicy tomato sauce.*

Champiñones con Jerez *4*

Gebakken champignons met knoflook, geblust met sherry en room./*Baked mushrooms with garlic, sherry and cream.*

Pimientos de Padron

Gegrilde groene pepers met grof zeezout en olijfolie./*Grilled green peppers with olive oil and sea salt*

Tapa	½ Racion	Racion
------	----------	--------

€1,50 /St.

€2,00 /st.

€4,95	€7,70	€14,30
-------	-------	--------

€4,90	€7,50	€14,00
-------	-------	--------

€8,25	€16,50
-------	--------

€5,00	€10,00	€20,00
-------	--------	--------

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Postres/Dessert

Churros con Chocolate: <i>1,2,4</i> <i>Spaanse gefrituurde deegringen met warme chocoladesaus.</i> <i>Spanish fried-dough pastry with chocolate sauce.</i>	€7,00	Pyama <i>4</i> Vanille-ijs met licor 43 en slagroom. <i>Vanilla Ice with Licor 43 and whipped cream</i>	€8,00	La Crepe <i>1,2,3</i> <i>Een Spaanse pannenkoek opgevuld met crema catalan, rood fruit en banaan. Deze wordt aan tafel geflambeerd met licor 43</i> <i>Spanish Pancake stuffed with crema catalan, red fruit and banana. With a flambé of licor 43 at your table.</i>	€8,95	La Perrita <i>Sorbet van peer overgoten met manzanilla sherry en besjes. Een fris en licht ziltig dessert.</i> <i>Sorbet of pear and blueberries with manzanilla sherry poured over it. A refreshing and slightly salty dessert.</i>	8,95
Mousse de Chocolat <i>1,2</i> Huisbereide mousse de chocolaat met een lichte koffiesmaak. <i>Homemade Chocolate mousse with a light coffee taste.</i>	€7,50	Dolores <i>4</i> Vanille-ijs met licor 43, vers fruit en slagroom. <i>Vanilla ice with licor 43, fresh fruit and whipped cream.</i>	€9,00	Plato De Queso <i>2,4</i> Combinatie van 5 verschillende kazen: queso manchego semi curado, cabrales, manchego viejo, queso iberico 3 leches en mahon aangevuld met kweeperengelei en tomaten confituur. <i>Combination of our 5 kinds of cheese: manchego 3 leches, queso manchego semi curado, cabrales, manchego viejo, queso iberico 3 Leches en mahon served with quince jelly and marmalade of tomato.</i>	€16,00		
Crema Catalan <i>1,4</i> Huisbereide crema catalan met kaneel en zeste van citroen. (Vergelijkbaar met creme brulée) <i>Homemade crema Catalan with cinnamon and lemon peel. (Comparable with a French crème brulée)</i>	€7,50	Sorbet Ijs zonder room met een fruitsmaak. (vraag naar de smaken die wij vandaag in huis hebben) <i>Ice without cream, with fruit. (Ask for the different fruit tastes we have today.)</i>	€7,50	Desserttoren <i>1,2,4</i> Een assortiment van verschillende dessertjes in "tapa-vorm" gepresenteerd op een leuke toren. (vanaf 2 personen) <i>Assortment of different small dessert "tapa-style" presented on a nice tower. (starts from 2 people)</i>	€12,00	<i>p.p.</i>	
Senora Blanca <i>4</i> Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom. <i>Vanilla Ice with hot chocolate sauce and whipped cream.</i>	€7,50	Pepe <i>4</i> Kinderijsje: vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom. <i>Children's ice cream: Vanilla ice with chocolate sauce and whipped cream.</i>	€4,80				

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Koffie:

Café Americano (koffie)	€2,60
Café Solo (Espresso)	€2,60
Café con Leche (latte)	€2,80
Café Cortado (Dopio cappuccino)	€2,60
Cappuccino	€2,80
Dubbele Espresso	€5,00
Deca- koffie	€2,80
Iced-coffee	€5,00

Thee:

Zwart	€2,60
Groene	€2,60
Earl grey	€2,60
Rozenbottel	€2,60
Citroen	€2,60
Jasmijn	€2,60
Verse Munt	€3,60

Dessert Cocktails:

Café De La Frontera	€12,00
<i>Gonzalez Byass PX – El dorado 12j. – Tia Maria – Angostura Amaro - Koffie</i>	
Espresso Martini	€11,00
<i>Sobeiski Vodka – Shot Espresso – Tia Maria – Koffie bitters</i>	
Copa De Adela	€10,00
<i>Soberano Brandy de Jerez –suiker – Zeste van citroen – aan tafel geflambeerd.</i>	
Nubes de Oro	€14,00
<i>Zaccapa 23 Rum – Malaga Virgin – Falernum – St. Germain Elderflower Likeur – Black Walnut bitters</i>	

Sterke koffie:

Carajillo	€7,00
<i>(Soberano Brandy de Jerez – Koffie – Suiker – geflambeerd aan tafel)</i>	
Carajillo de Anis	€7,00
<i>(Anis del Mono Dulce – koffie - geflambeerd aan tafel)</i>	
Café De Amor	€8,50
<i>(Licor 43 – koffie – verse room)</i>	
Spanish Coffee	€8,50
<i>(Soberano Brandy de Jerez – suiker – koffie – verse room)</i>	
Jerez Coffee	€10,00
<i>(Le Panto PX Brandy de Jerez – suiker – koffie – verse room)</i>	
Irish Coffee	€9,00
<i>(Kilbeggan Irish Whiskey – suiker – koffie – verse room)</i>	
French Coffee	€9,00
<i>(Pierre Ferrand cognac – suiker – koffie – verse room)</i>	
Normandic Coffee	€9,00
<i>(Coeur De Lion Calvados – suiker – koffie – verse room)</i>	
Baileys coffee	€8,50
<i>(Baileys – koffie – verse room)</i>	

Dessert Wijnen: (meer per fles in onze wijnkaart)

Melante Dulce - Castillo de Maetierra	€6,50
<i>100% Moscatel de Grano Menudo / Honing – Amandel - Oranjabloesem - Rijkelijk</i>	
Solera 1847 -Gonzalez Byass	€6,50
<i>Palamino -Pedro Ximenez / Rozijnen – Vanille – vijgen – Caramel – Complex</i>	
Nectar – Gonzalez Byass	€8,00
<i>100% Pedro Ximenez / Gedroogde vijgen – Koffie bonen – extreem lange afdronk</i>	
Christina – Gonzalez Byass	€6,50
<i>Palamino – Pedro Ximenez / Rozijnen – Niet te zoet – lange afdronk</i>	
East Indian Solera – Bodega Lustau	€8,00
<i>Palamino – Pedro Ximenez / Gedroogd fruit – Noten – Rozijnen – Zeer Complex</i>	
Arroyo Tinto Dulce	€16,00
<i>100% Tempranillo / Krachtig – rood fruit – elegant -mooie zuren - complex</i>	

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Spirits

Gin:	2cl.	5cl.
Broker's London dry (UK)	€4,50	€6,00
BelRoy's Gin(BE)	€4,50	€6,00
Tanqueray N° 10 (UK)	€2,50	€6,25
Monkey 47 (Duitsland)	€4,50	€11,25
Hendrick's (UK)	€3,00	€7,50
Napue Gin (FIN)	€3,00	€7,50
Farmers Small Batch Organic Gin (USA)	€4,00	€10,00
Sipsmith VJOP. (UK)	€4,50	€10,50
Tann's Gin (ES)	€2,50	€6,25
Sea Gin (ES)	€2,50	€6,25
IBZ Premium Gin (ES)	€2,50	€6,25
London N° 1 (ES)	€4,00	€10,00
Citadelle Gin (FR)	€3,50	€8,00
MOM Gin (ES)	€2,50	€6,25
Vodka:	2cl.	5cl.
Sobieski vodka	€2,00	€6,00
BelRoy's Vodka	€2,50	€6,50
Ketel one Vodka	€3,00	€7,00
Rum:	2cl.	5cl.
Plantation 3* White Rum (Trin, Barbados, Jam)	€2,20	€6,00
Plantation Original Dark Rum (Trinidad, Jamaica)	€2,20	€6,00
Plantation OFTD Overproof (Trinidad, Tobago)	€4,00	x
Plantation Pineapple (Trinidad, Jamaica)	€3,50	€8,00
Plantation Jamaica 2002	€3,50	€8,00
Plantation Panama 2004	€3,50	€8,00
Plantation 5y (Barbados)	€3,00	€7,00
Plantation XO 20y (Barbados)	€4,50	€10,50
Plantation Nicaragua 2004	€4,00	€10,00
Clairin Valal (Haïti)	€3,70	€9,25
Clairin Casimir (Haïti)	€3,70	€9,25

Rum:	2cl.	5cl.
BelRoy's Rum	€3,50	€8,00
Mount Gay XO 20 y (Barbados)	€4,00	€10,00
Diplomatico Vintage 2002(Venezuela)	€6,00	€15,00
Ron Zacapa 23j (Guatemala)	€4,50	€11,25
El Dorado 12 y (Guyana)	€3,00	€7,50
El Dorado 21 y (Guyana)	€6,50	€16,25
Rhum J.M. V.S.O.P. (martinique)	€3,50	€8,00
Tequila:	2cl.	5cl.
Coralejo Blanco/Reposado	€2,50	€6,25
Coralejo Anejo	€3,00	€7,50
OCHO Blanco / Reposado	€3,50	€7,75
Fortaleza Blanco / Reposado	€5,50	€13,75
OCHO Single Barrel Anejo	€7,00	€17,50
Don Julio Reposado	€3,50	€8,00
Mezcal:	Copita	5cl.
Del Maguey Vida (Espadin)	€3,70	€9,20
Del Maguey Crema de Mezcal (Espadine)	€3,50	€8,00
Del Maguey S Dom Albarradas (Espadine)	€5,70	€14,25
Del Maguey Chichicapa (Espadin)	€5,70	€14,25
Del Maguey 100% Tobala (Tobala)	€9,00	€22,50
Alipus San Andres (Espadin)	€3,70	€9,20
Alipus San Juan del Rio (Espadin)	€3,00	€9,20
Los Siete Misterios (Doba Yej)	€4,00	€10,00
Leyenda Guerrero (Papalote)	€4,00	€10,00
Leyenda Durango (Cenizo)	€4,00	€10,00
Burrito Fiestero (Cenizo)	€4,00	€10,00
El Jolgorio (Espadin)	€5,50	€13,75
Koch Espadine	€4,50	€10,50

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Spirits

Brandy:	2cl.	5cl.
Brandy de Jerez:		
Soberano Solera	€2,20	€6,00
Lustau Solera Reserva	€3,00	€7,00
Lustau Solera Gran Reserva	€3,50	€8,00
Cardinal Mendoza Solera Gran Reserva	€3,50	€8,00
Cardinal Mendoza Carta Real Solera Gr. Reserva	€6,00	€15,00
Carlos I Solera Gran Reserva	€3,50	€8,00
Carlos I Imperial Solera Gran Reserva	€4,40	€11,00
Lepanto Solera Gran Reserva	€3,50	€8,00
Lepanto PX Gran Reserva	€4,50	€11,00
Gran Duque D'Alba Solera Gran Reserva	€3,50	€8,00
Barbadillo Solera Gran Reserva	€7,20	€18,00
Catalunia:		
Torres 20y. Hors D'Age	€3,50	€8,00
Calvados:		
Coeur de Lion Reserve	€3,00	€7,00
Cognac:		
Pierre Ferrand Original	€3,50	€8,00
Whisk(e)y:	2cl.	5cl.
USA:		
Michter's US1 Bourbon Whiskey	€4,50	€11,00
Michter's US1 American Whiskey	€4,50	€11,00
Michter's US1 Rye Whiskey	€4,50	€11,00
Michter's US1 Sour Mash Whiskey	€4,50	€11,00
Irish Whikey:		
Kilbeggan Irish Blend	€2,20	€6,00
Connemara 12j. Single Malt	€3,50	€8,00
Tyrconnell 10j. Single Malt	€3,50	€8,00

Blended Scotch:	2cl.	5cl.
Johnny Walker Black Label	€3,00	€7,00
Johnny Walker Green Label	€3,50	€8,00
Single Malt:		
Islay:		
Laphroaig 10j	€3,50	€8,00
Bowmore 12J	€4,00	€10,00
Bunnahabhain Moine	€4,00	€10,00
Lagavulin 16j	€5,00	€12,50
Highlands:		
Oban 14j	€3,50	€8,00
Deanston 9j. Bordeaux Finish	€5,00	€12,50
Glendronach Parliament 21j	€8,70	€21,75
Speyside:		
Cardhu 12J	€3,50	€8,00
Isle of Skye:		
Talisker 10j	€3,50	€8,00
Low Lands:		
Auchentoshan Three Wood	€3,50	€8,00
Outland Whisky:		
Nomad (UK/ES)	€3,00	€7,00
Juuri Unaged Rye (Fin)	€4,00	€10,00
Orujo :	2cl.	5cl.
O'Carballo Orujo Blanco	€2,20	€6,00
Anijs:		
Anis Asturiana Dulce	€2,20	€6,00
Anis Mono Seco	€2,20	€6,00
Herbsaint	€3,00	€7,00
Vieux Pontarlier Absinth	€4,00	€10,00

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Spirits

Likeuren:	2cl.	5cl.
Licor 43	€2,20	€6,00
Ponche Caballero	€2,20	€6,00
Calisay	€2,20	€6,00
DOM. Bénédicte	€2,20	€6,00
Hierbas de Ibiza	€2,20	€6,00
Zoco Pacharan	€2,20	€6,00
Cointreau	€2,20	€6,00
Grand Marnier	€2,20	€6,00
Pierre Ferrand Dry orange Curaçao	€2,20	€6,00
Merlet Trois Citrus Triple Sec	€2,20	€6,00
Chartreuse Vert	€2,75	€6,85
Chartreuse Jaune	€2,50	€6,25
Chartreuse VEP. Vert	€10,00	€25,00
Tia Maria	€2,20	€6,00
Italicus	€3,50	€7,50
Bitter Truth crème de Violette	€2,20	€6,00
Baileys	€2,20	€6,00
Luxardo Marachino	€2,20	€6,00

Flights: (mini tasting)

Dit zijn selecties van een bepaalde spirit of merk waardoor u kennis kan leren maken met de verschillen tussen stijl en regio. (2cl. van elk.)

Flight of Michter's US*1 Whiskey Bourbon - Rye – Sour Mash - American	€20,00
Flight of Brandy Lustau Reserva – Lepanto Gr. Res. - Torres 20y - Barbadillo Gr. Res	€18,50
Flight of Rum El dorado 12j - Rhum J.M - Zacapa 23 - Diplomatico Vintage	€18,70
Flight of Plantation Rum Original Dark Rum - Jamaica 2002 –Panama 2004- Barbados XO 20y	€15,50

Amaro (bitter):	2cl.	5cl.
Campari	€2,00	€5,00
Fernet Branca	€2,20	€6,00
Angostura Amaro	€2,50	€6,00
Cynar	€2,20	€6,00
Aperol	€2,20	€6,00
Palo de Mallorca	€3,00	€6,00

Flight of Whisky Nomad - Tryconel 10j. Single Malt – Juuri Unaged Rye - Talisker 10j Single Malt	€16,50
Flight of Single Malt Auchentoshan Tree Wood - Bowmore 12J - Deanston 9j. Bordeaux Finish - Oban 14j	€18,50
Flight of Tequila Fortaleza Blanco -Don Julio Reposado – Corralejo Reposado - OCHO Single Barrel Anejo	€19,00
Flight of Mezcal El Jolgorio Espadine – Los Siete Misterios Doba Yej –Del Maguey 100% Tobala - Burrito Fiestero Cenizo	€24,00

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!

Bier:

Van 't Vat

Stella	25cl.	€3,00
	33cl.	€3,50
San Miguel	30cl.	€3,50

Frisdranken

Coca Cola	€2,50
Coca Cola Light	€2,50
Coca Cola Zero	€2,50
Sprite	€2,50
Fanta	€2,50
Gini	€2,50
Lipton Ice Tea	€2,50
La Casera 1/2L	€6,00
Minute Maid Orange	€2,50
Minute Maid Appel	€2,50
Big TOM Tomato Juice	€3,30
Melk	€2,50
Chocolademelk Cécémel	€2,50

Verse Sapjes

Sinaasappel	€6,00
Pompelmoes	€6,00
Citroen	€6,00

Fles

Duvel	€4,50
De Koninck (Bolleke)	€3,50
Corona	€4,50
Leffe Royale Mapuche	€6,00
Scotch CTS (bruin bier)	€4,00

Vraag naar ons suggestie bier

Chaudfonaine Plat Glas	€2,20
Chaudfontaine Bruis Glas	€2,20
Chaudfontaine Plat 1/2L	€3,75
Chaudfontaine Bruis 1/2L	€3,75
Chaudfontaine Plat 1L	€7,50
ChaudfontaineBruis 1L	€7,50
Gerolsteiner	€2,50

AQUA Monaco Premium sodas:

Aqua Monaco Indian Tonicwater	€3,00
Aqua Monaco Gold Tonicwater	€4,00
Aqua Monaco Green Tonicwater	€4,00
Aqua Monaco Hot Ginger Beer	€3,50
Aqua Monaco Ginger ale	€3,00
Aqua Monaco Lemon (limonade)	€4,00
Aqua Monaco Black (cola)	€4,00

Vraag zeker ook naar onze wekelijkse suggesties! Please ask for our weekly specials!